MATURA

Elektro-Einbauherd 8300 DUO

Gebrauchs- und Montageanleitung

Quelle

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5. und 6.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Einbauherd.

Ihre Quelle

Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter **(Warnung!, Vorsicht!, Achtung!)** sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. ...
3. ...

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit dem Kleeblatt sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5
Allgemeine Sicherheit 5
Bestimmungsgemäße Verwendung 5
So vermeiden Sie Schäden am Gerät 6

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes 7

Geräteaufbau 8
Vorderansicht 8
Bedienblende 9
Zeit-Funktionen 9

Ausstattung Backofen 10

Vor dem ersten Gebrauch 12
Uhrzeit einstellen/ändern 12
Erstes Vorreinigen 12
Kindersicherheits-Hauptschalter 13

Kochstellen 14
Wichtige Hinweise 14
Geeignetes Kochgeschirr 15

Bedienen der Kochstellen 19
Kochen ohne Ankoch-Automatik 20
Kochen mit Ankoch-Automatik 20

Kochen 21
Anhaltswerte zum Kochen ohne Automatik 21
Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik 22

Backofen 23

Backofen-Betriebsarten 25
HEISSLUFT-PLUS 25
OBER-/UNTERHITZE 25
UMLUFTGRILL 25
GRILL 25

Bedienen des Backofens 26
Backofen ein- und ausschalten 26

Automatik-Funktionen 27

Backen 31
Hinweise zu den Backtabellen 32
Tabelle Backen 33
Tabelle Aufläufe und Überbackenes 35
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte 35

Braten 36
Hinweise zu den Brattabellen 36
Tabelle Braten 37

Inhaltsverzeichnis

Flächengrillen 39
Hinweise zur Grilltabelle 39
Tabelle Grillen 39
Einkochen 40
Hinweise zum Einkochen 40
Reinigung und Pflege 41
Gerät von außen 41
Backofeninnenraum 44
Backofentür 47
Was tun, wenn 50
Entsorgung 51
Montageanleitung 52
Bestimmungen, Normen, Richtlinien 52
Sicherheitshinweise für den Installateur 52
Für den Küchenmöbelmonteur 54
Einbau 57
Kochfeldeinbau 57
Dampfabzug (Backofen-Dampfaustritt) E-Nr. 611.898.719 58
Elektroanschluß 61
Herdeinbau 63
Ausbau 66
Technische Daten 67
Kundendienst 68
Quelle-Kundendienststellen 69
Garantie-Information 72

Sicherheitshinweise

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.
Die Sicherheit von QUELLE Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- Wenn Sie kochen, braten und grillen, wird die Backofentür heiß. **Halten Sie** deshalb **Kleinkinder grundsätzlich fern.**
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Bei Störungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

Einbau-Kochfeld

- Zum Einbau in Möbel ist die Montageanleitung zu beachten.
- Um Beschädigungen an der vorhandenen Glaskeramik-Kochfläche zu vermeiden, darf das Kochfeld nicht als Abstellfläche benutzt werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät darf nicht zweckentfremdet werden und nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten und Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

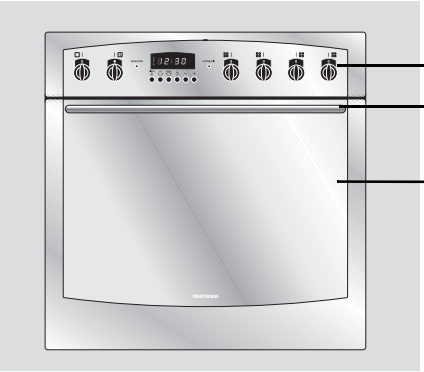
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Fettpfanne, Backblech, Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Fettpfanne.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Setzen Sie sich nicht auf die offene Backofentür.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf.
- Keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochstelle legen.
- Keine Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäßen auf dem heißen Kochfeld.
- Nach jedem Gebrauch den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Die wichtigsten Merkmale Ihres Gerätes

- **Ankoch-Automatik:** Die Automatik-Funktion des Kochstellenschalters schaltet selbsttätig von der hohen Ankochstufe auf die gewählte niedrige Fortgarstufe um.
- **Hitzeschutz-Verglasung:** Die von unten belüfteten Glasscheiben bewirken, daß die Backofentür nicht zu heiß wird und so eine Verbrennungsgefahr verringert wird.
- **Backofen-Dampfaustritt:** Der Dampfaustritt über die Rückseite des Kochfeldes sorgt für Bedienungssicherheit und einen hohen Reinigungskomfort. Bei einer eventuell vorhandenen Dunstabzugshaube wird der Dampf so gezielt in diese abgeleitet. Dadurch werden Verschmutzungen am Gerät und störende Gerüche vermieden.
- **Backofen-Uhr:** Ihr Gerät verfügt über eine Uhr, die es Ihnen ermöglicht, die Uhrzeit abzulesen, den TIMER als „Eieruhr“ zu nutzen, oder mit Hilfe der Automatik-Funktion den Backofen und die vordere linke Kochstelle selbsttätig ein- und ausschalten zu lassen.

Geräteaufbau

Vorderansicht



Backofen-Betriebsart

Drehschalter zum Anwählen der gewünschten Backofen-Betriebsart. Die gewählte Betriebsart wird angezeigt.

Backofen-Temperatur

Drehschalter zum Anwählen der gewünschten Backofen-Temperatur. Die gewählte Einstellung wird in der Temperaturanzeige angezeigt.

Backofen-Kontrollampe

Die Backofen-Kontrollampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Zeit-Funktionen und Funktionsleuchte

Tasten zum Einstellen der Zeit-Funktionen.

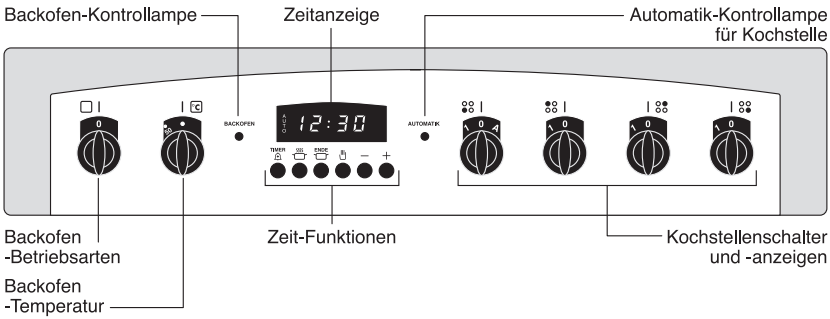
Automatik-Kontrollampe

Die Automatik-Kontrollampe leuchtet, solange die Automatik-Funktion der Kochstelle in Betrieb ist.

Kochstellen-Schalter und Unterfluranzeigen

Drehschalter zum Einschalten der Kochzonen. Die gewählte Kochstufe wird angezeigt.

Bedienblende



Zeit-Funktionen

Uhrzeit

Die Uhrzeit wird in der Zeitanzeige angezeigt, solange keine Kurzzeit und Automatik-Funktion eingeschaltet ist.

Kurzzeitwecker / TIMER

Mit der Funktion TIMER können Sie eine maximale „Weckzeit“ von 1 Stunde und 30 Minuten einstellen. Der TIMER arbeitet wie ein normaler Küchenwecker und hat keinerlei Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Automatik-Funktion

Mit der Funktion DAUER/BETRIEBSZEIT und ENDE/ABSCHALTZEIT können Sie die Betriebszeiten für den Backofen und/oder die vordere linke Kochstelle so einstellen, daß Backofen und/oder Kochstelle sich selbsttätig aus- bzw. ein- und ausschalten.

Handbetrieb

Zum Umstellen auf Normal/Handbetrieb und zum Einstellen der Uhrzeit

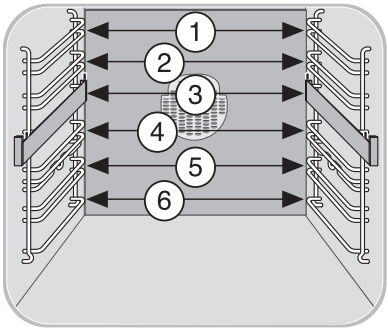
⊕ / ⊖ Vor-/Rücklauf für Uhrzeit, Betriebszeit und Abschaltzeit

Ausstattung Backofen

Einsatzebenen

An beiden Seiten des Backofens befinden sich Einschubgitter mit je 6 Einsatzebenen zum Einschieben des Zubehörs. Eine Ebene ist mit einer Teleskopschiene versehen.

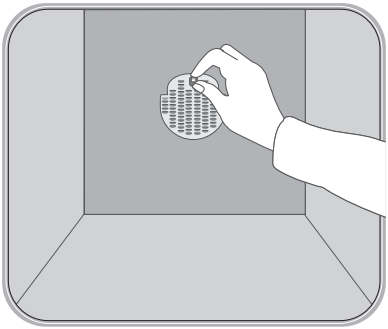
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen **von oben nach unten** gezählt werden.



Fettfilter

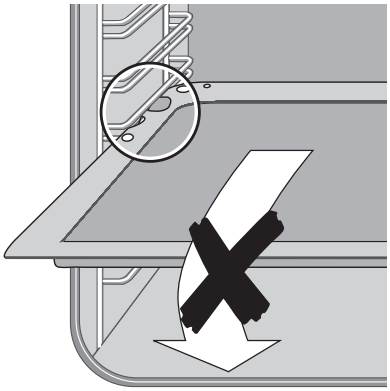
Der mitgelieferte Fettfilter schützt den Ventilator in der Backofenrückwand vor Verschmutzung.

Bitte benutzen Sie ihn immer zum **Braten** mit Heißluft oder Umluftgrill offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr.



Kippsicherung

Alle Einschubteile sind gegen ein unbeabsichtigtes vollständiges Herausziehen mit einer Kippsicherung ausgestattet.Beim Einsetzen der Einschubteile muß diese Kippsicherung hinten liegen.



Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.

Zubehör Backofen

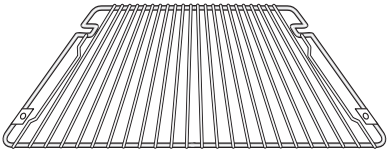
Folgende Teile gehören zum Lieferumfang:

Backblech

Für Kuchen und Plätzchen

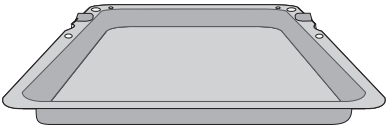
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



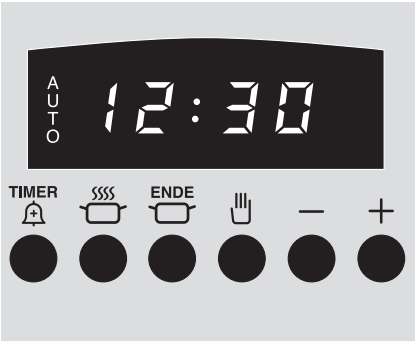
Fettpfanne

Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffanggefäß für Fett



Vor dem ersten Gebrauch

Uhrzeit einstellen/ändern



Nach dem elektrischen Anschluß blinken die Anzeigen der Elektronikuhr.
Als erstes müssen Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.

1. Taste ✋ kurz drücken.
2. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste ⊕ bzw. ⊖ die aktuelle Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit erscheint in der Anzeige. Jetzt ist der Backofen betriebsbereit.

Hinweis: Nach jeder Stromunterbrechung werden alle Einstellungen gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit in diesem Fall neu ein.

Erstes Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Backofen beleuchten.

1. Schalter Backofen-Betriebsarten auf Backofenbeleuchtung ☼ stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront nur feucht abwischen.

ℹ **Tip:** Verwenden Sie bei Edelstahlfronten handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl, die gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrücke bilden.

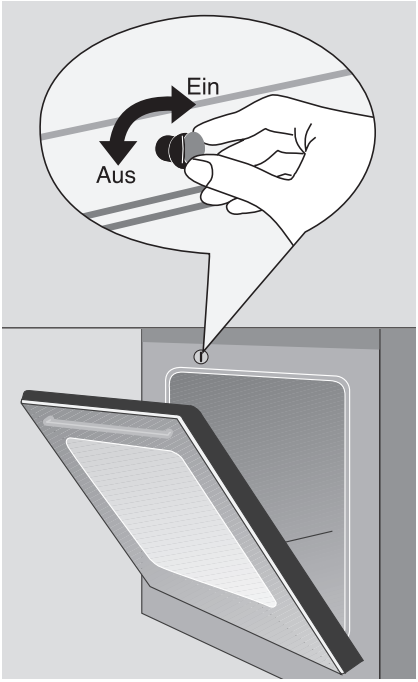
⚠ **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Kindersicherheits-Hauptschalter

Damit Kinder den Elektroherd nicht einschalten können, ist er mit einem Hauptschalter ausgestattet.

Kochstellen und Backofen lassen sich nur einschalten, wenn der Hauptschalter vorher ebenfalls eingeschaltet wurde.
Uhrzeit, Kurzzeitmesserfunktion und Restwärmeanzeige des Einbau-Kochfeldes (wenn vorhanden) bleiben selbstverständlich bestehen.

Auch die Warmhaltefläche des Glaskeramik-Kochfeldes kann ebenfalls unabhängig vom Hauptschalter benutzt werden.
Schalten Sie den Herd nach jeder Benutzung mit dem Hauptschalter aus.



Kochstellen

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumbeheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z. B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.

Geeignetes Kochgeschirr

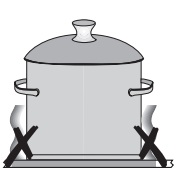
Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden.
- Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein, er darf auch nicht rauh sein (z. B. bei Töpfen aus Gußeisen), weil dann beim Verschieben Kratzer entstehen.
- Topfboden und Kochstelle müssen gleich groß sein. Achten Sie bitte darauf, daß das Geschirr genau auf der Kochstelle steht.
- Die Kochstellen sollten immer sauber sein, denn verschmutzte Kochstellen und Geschirrböden beschädigen nicht nur das Kochfeld, sondern erhöhen auch den Stromverbrauch.
- Nutzen Sie die Nachwärme aus. Rechtzeitig vor dem Ende des Garvorganges Kochstelle ausschalten. Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen sind für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.
- Bei Verwendung von Spezial-Geschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Geschirr-Herstellers beachtet werden.

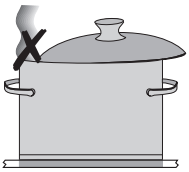
Anwendung der Schnellkochtöpfe

Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit längeren Garzeiten. Beim Kochen im Schnellkochtopf darauf achten, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Beim leergekochten Topf kann es zur Überhitzung und eventueller Beschädigung des Topfbodens und der Kochstelle kommen.

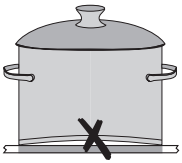
Sie vergeuden Energie, z. B.: wenn..



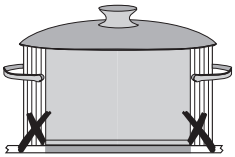
Topf zu klein



Topfdeckel nicht geschlossen



Topfboden uneben

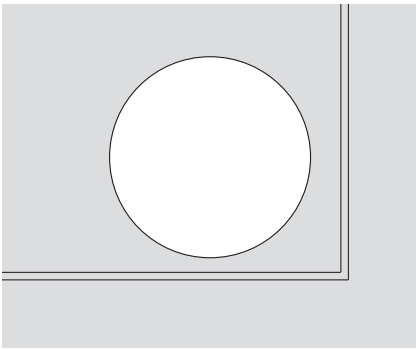


Topf zu groß (Glaskeramik)

Kochstellen

Beschreibung der Kochstellen

Bitte achten Sie in der folgenden Beschreibung jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattung des zum Herd passenden Kochfeldes bzw. der Kochmulde.

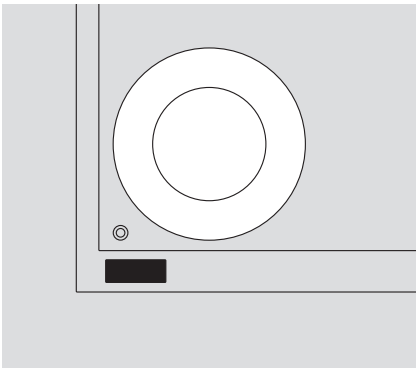


Einkreis-Kochstelle

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.

Zweikreis-Kochstelle

Die Zweikreis-Kochstelle besitzt zwei Heizkreise mit unterschiedlichen Durchmessern und Leistungen, zum Anpassen an den jeweiligen Topfbodendurchmesser. Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Kochstellen-Schalter in der Bedienungsblende. Der zweite (größere) Heizkreis wird mit dem Druckschalter auf dem vorderen Kochfeldrand bzw. mit dem Berührungsschalter auf dem Kochfeld zugeschaltet.

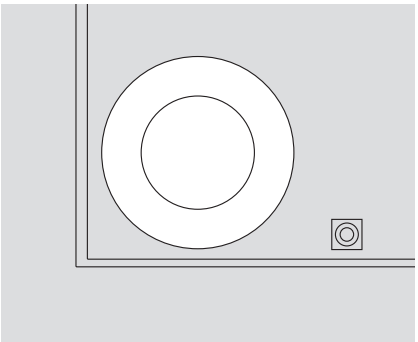


Bei dem Kochfeld mit Druckschalter wird der größere Heizkreis durch erneutes Betätigen des Druckschalters abgeschaltet. Die Kontrollampe neben der Kochstelle zeigt den Betriebszustand an:

- leuchtet = großer Durchmesser
- leuchtet nicht auf = kleiner Durchmesser

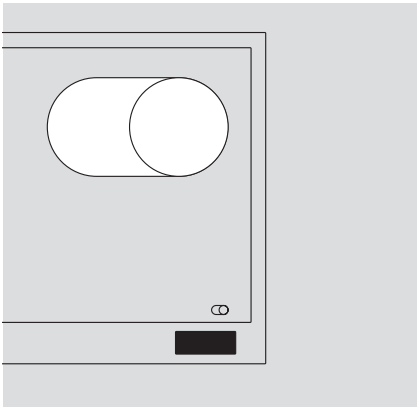
Bei dem Kochfeld mit Berührungsschalter wird der größere Heizkreis automatisch abgeschaltet, wenn die Kochstelle durch den Kochstellen-Schalter ausgeschaltet wird.
Die Kontrollampe oberhalb des Berührungsschalters zeigt den Betriebszustand an:

- leuchtet = großer Durchmesser
- leuchtet nicht auf = kleiner Durchmesser

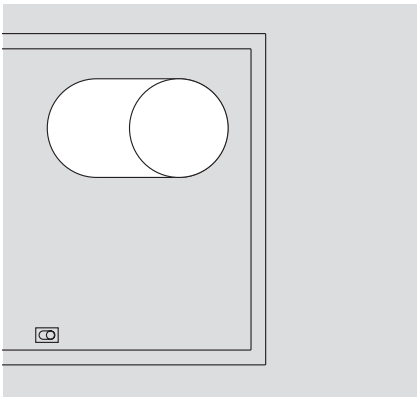


Bräterzone

Die Bräterzone besitzt einen runden und einen ovalen Heizkreis. Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Kochstellen-Schalter in der Bedienblende. Der ovale Heizkreis wird mit dem Druckschalter auf dem vorderen Kochfeldrand bzw. mit dem Berührungsschalter auf dem Kochfeld zugeschaltet. Bei dem Kochfeld mit Druckschalter wird der ovale Heizkreis durch erneutes Betätigen des Druckschalters abgeschaltet.

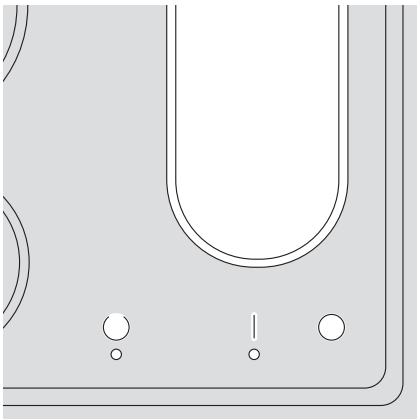


Bei dem Kochfeld mit Berührungsschalter wird der ovale Heizkreis automatisch abgeschaltet, wenn die Kochstelle durch den Kochstellen-Schalter ausgeschaltet wird.
Die zugehörige Kontrollampe zeigt den Betriebszustand an:
- leuchtet = ovale, große Kochstelle
- leuchtet nicht auf = kleine Kochstelle



Warmhaltezone

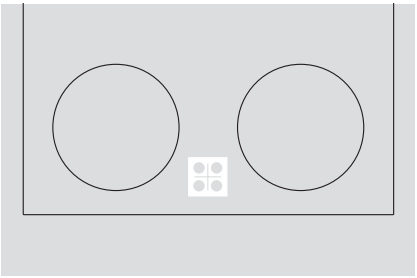
Die Warmhaltezone wird direkt über die Berührungsschalter, die sich unterhalb der Warmhaltezone befinden ein- und ausgeschaltet.
Zum Einschalten der Warmhaltezone die linke Vorbereitungstaste ◯ drücken bis Kontrollampe leuchtet, dann Einschalttaste **I** drücken. Kontrollampe leuchtet. Zum Ausschalten drücken Sie Taste ◯.

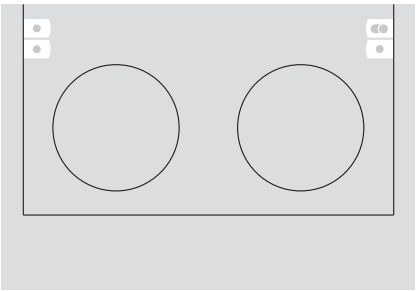


Kochstellen

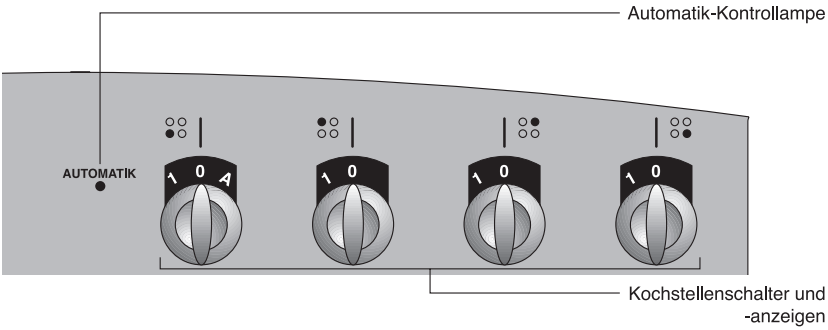
Restwärmeanzeige – Achtung: heiß!

Jede der Glaskeramik-Kochzonen ist mit einem Lichtsignal ausgestattet, das aufleuchtet, wenn die Kochzone heiß ist. Ist die Kochzone abgekühlt, erlischt die Lampe. Solange die Anzeige leuchtet, kann die Restwärme ausgenutzt werden.





Bedienen der Kochstellen



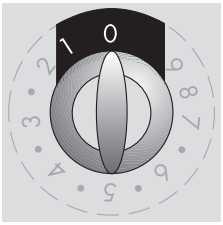
Kochstufen

- In den Bereichen 1-9 können Sie 14 Kochstufen (inklusive Zwischenstellungen) einstellen.
- Zwischenstellungen können Sie in den Bereichen 2 bis 7 wählen.
- Zusätzlich ist der Kochstellenschalter für die linke vordere Kochstelle noch mit einer Automatik-Funktion ausgestattet.

1 = niedrigste Leistung
9 = höchste Leistung
A = Ankoch-Automatik

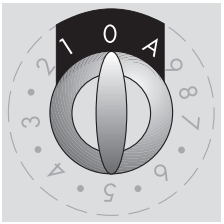
Bedienen der Kochstellen

Kochen ohne Ankoch-Automatik



1. Zum Ankochen/Anbraten Kochstellenschalter drehen und eine hohe Leistung wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Null-Position zurückdrehen.

Kochen mit Ankoch-Automatik



Beim Kochen mit Ankoch-Automatik arbeitet die Kochzone für eine bestimmte Zeit mit voller Leistung und schaltet dann auf die eingestellte Fortgarstufe zurück. Die Zeit für diesen „Ankochstoß“ errechnet der Kochstellen-Schalter abhängig von der gewählten Fortgarstufe.

1. Kochstellenschalter nach rechts bis zum Anschlag drehen, um den Ankochstoß einzuschalten.
2. Anschließend Kochstellenschalter auf gewünschte Fortgarstufe zurückdrehen. Die Automatik-Kontrollampe leuchtet solange der Ankochstoß aktiv ist.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Position „0“ zurückdrehen.

Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Koch-Ende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.

Sie können die Automatik-Funktion vorzeitig beenden, indem Sie den Kochstellenschalter zunächst auf „0“ stellen und anschließend wieder die gewünschte Fortgarstufe einstellen.

Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Anhaltswerte zum Kochen ohne Automatik

Schalter-stellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	Starkes Anbraten	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen, Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertiggaren zu lassen.

Anwendungsbeispiele für Kochen mit Automatik

Schalter-stellung	Gar-vorgang	geeignet für	Dauer	Hinweise Tips
A7 bis A8	Starkes Braten	Steaks	3-10 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	Braten	Schnitzel, Frikadellen, Spiegeleier, Bratwürste	10-20 Minuten	Zwischendurch wenden
A6 bis A7	Backen	Pfannkuchen, Flädle	fortlaufend backen	Zwischendurch wenden
A3½ bis A5½	Kochen	Suppen	40-150 Minuten	Bis 2 l Flüssigkeit plus Zutaten
A3 bis A5	Dämpfen	Kartoffeln, Gemüse	20-60 Minuten	Wenig Flüssigkeit verwenden z.B.: max. ¼ l Wasser auf 750 g Kartoffeln
A2½ bis A4½	Dünsten, Auftauen	Gemüse	20-45 Minuten	Bei Bedarf wenig Flüssigkeit zugeben
A2 bis A3½	Quellen	Reis, Hirse, Buchweizen	25-50 Minuten	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit dazugeben
A2 bis A3½	Wärmen	Fertige Speisen, Eintöpfe	10-30 Minuten	Je nach Menge Einstellung anpassen

Beobachten Sie zu Beginn den Kochvorgang mit Automatik. Je nach Geschirr und Menge des Gargutes müssen die obigen Anwendungsbeispiele Ihren Erfahrungswerten angepaßt werden.

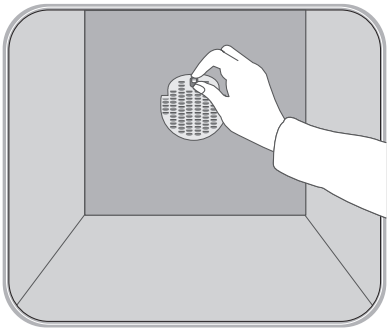
Kochen mit Automatik empfehlen wir für:

- Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortgarstufe nicht ständig beobachtet werden müssen,
- Gerichte, die fortlaufend in der heißen Pfanne gebraten werden.

Kochen mit Automatik eignet sich nicht für:

- Gulasch, Rouladen und ähnliche Schmorgerichte, die bis zum Erreichen der richtigen Bräunung unter häufigem Wenden angebraten, aufgegossen und fertiggeschmort werden,
- Klöße, Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit,
- das Garen mit Dampfkochtöpfen,
- sehr große Mengen Suppen/Eintöpfe mit mehr als 2 Litern Flüssigkeit.

Fettfilter einsetzen/herausnehmen



Setzen Sie den Fettfilter immer ein, wenn Sie offen auf dem Rost, auf der Fettpfanne oder im offenen Bratgeschirr **braten**.

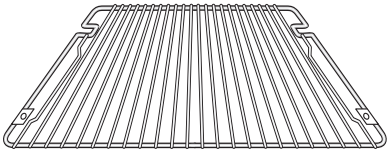
Fettfilter einsetzen

Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.

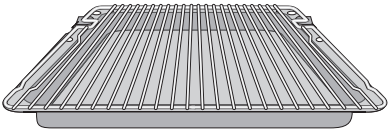
Rost und Pfanne einsetzen



Alle Einschubteile sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als Kippsicherung und muß immer nach unten weisen.

Rost einsetzen

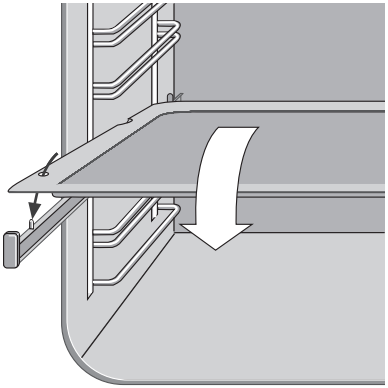
Rost so einsetzen, daß die beiden Führungsschienen nach unten zeigen. Die Kippsicherung muß nach unten weisen und im Backraum hinten liegen.



Rost und Pfanne einsetzen

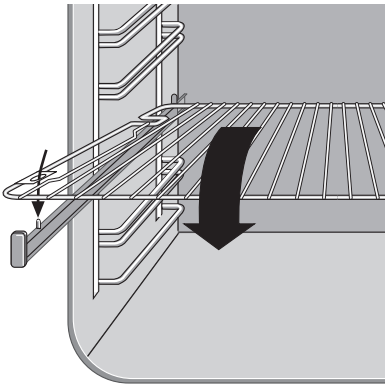
Bei gemeinsamer Benutzung von **Rost und Fettpfanne** die Kippsicherung des Rostes genau in die Ausbuchtungen der Fettpfanne setzen. Die Führungsstifte des Rostes müssen in die hintere Eckbohrung der Fettpfanne greifen.

Backblech/Fettpfanne in Teleskopschiene einsetzen



Alle Teleskopschienen sind am vorderen Ende mit einem Haltebolzen versehen. Dieser dient als Haltesicherung für die verschiedenen Bleche.
Backblech oder Fettpfanne so einsetzen, daß die Kippsicherung nach hinten weist und daß die beiden gegenüberliegenden Bohrungen in die vorderen Haltebolzen der Teleskopschienen greifen.

Rost einsetzen



Der Rost ist mit 2 Führungsschienen und zwei Führungsstiften ausgestattet. Rost so einsetzen, daß die beiden Führungsstifte hinten liegen und nach unten weisen, so daß sie zwischen den Teleskopschienen zu liegen kommen. Der Rost muß vorne mit den beiden Bohrungen in die Haltebolzen der Teleskopschienen greifen.

⚠ **Achtung:** Bei Benutzung der Teleskopauszüge nur den mitgelieferten Rost verwenden!

Backofen-Betriebsarten

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Betriebsarten zur Verfügung:

HEISSLUFT-PLUS

Heißluft-Plus eignet sich besonders zum **Backen auf mehreren Ebenen** gleichzeitig.
Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/ Unterhitze.
Ein Ringheizkörper und ein Teil der Unterhitze sind in Betrieb. Zusätzlich sorgt ein Ventilator in der Rückwand des Backofens für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut.

OBER-/UNTERHITZE

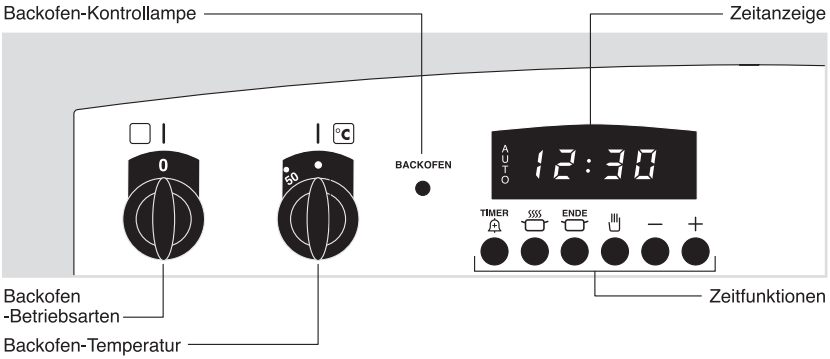
Ober-/Unterhitze eignet sich zum **Backen und Braten** auf **einer Ebene.**
Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

UMLUFTGRILL

Umluftgrillen eignet sich besonders zum **Grillen oder Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Betriebsart eignet sich auch zum **Gratinieren und Überbacken**.
Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

GRILL

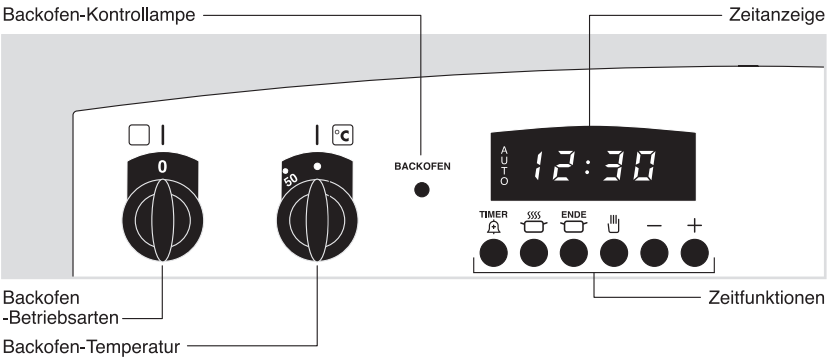
Der Grill eignet sich besonders zum **Grillen oder Toasten** flacher Lebensmittel, z.B. 2 Steaks oder 4 Toasts.
Die Hitze kommt vom Grillheizkörper an der Backofendecke.



Backofen ein- und ausschalten

1. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Betriebsarten“ gewünschte Betriebsart einstellen. Das Symbol für die gewählte Betriebsart wird angezeigt.
2. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Temperatur“ gewünschte Temperatur einstellen. Die gewählte Temperatur wird angezeigt. Die Backofen-Kontrollampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt. Bei Erreichen der voreingestellten Temperatur erlischt die Lampe.
3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Betriebsarten“ und den Schalter „Backofen-Temperatur“ in die Null-Position drehen.

Automatik-Funktionen



Hinweis: Sie können die vordere linke Kochstelle und den Backofen selbsttätig ausschalten lassen - wann immer Sie es wünschen - auch während Ihrer Abwesenheit. Sollten Sie die Kochstelle und den Backofen gleichzeitig benutzen, so werden beide gemeinsam ausgeschaltet, da die Uhr für beide Bereiche arbeitet. Sie können eine Koch-, Brat- oder Backdauer von bis zu 10 Stunden einstellen.

Automatisches Ausschalten

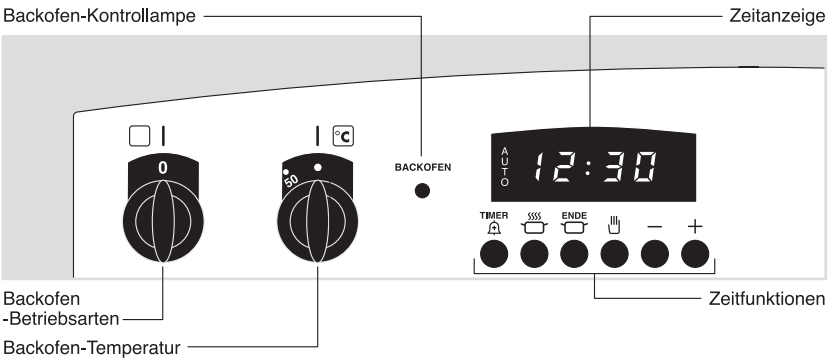
1. Backofen-Betriebsart und -Temperatur und/oder vordere linke Kochstelle einstellen.
2. Taste DAUER drücken und mit den Tasten ⊕ und ⊖ die erforderliche Garzeit einstellen.

Das Symbol „AUTO“ leuchtet auf (Automatikbetrieb). Der Backofen und/oder die Kochstelle schaltet sich sofort ein und nach der abgelaufenen Garzeit automatisch ab. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Das Symbol „AUTO“ blinkt. Durch Drücken der Taste wird das Signal abgestellt bzw. das Wort „AUTO“ erlischt.

Der Backofen und/oder die Kochstelle ist wieder von Automatik- auf Normal(Hand)-Betrieb umgeschaltet.

Schalten Sie Backofen und/oder Kochstelle aus.

Automatik-Funktionen



Automatisches Ein- und Ausschalten

1. Backofen-Betriebsart und -Temperatur und/oder vordere linke Kochstelle einstellen.
2. Taste DAUER drücken und mit den Tasten ⊕ und ⊖ die erforderliche Garzeit einstellen.
3. Taste ENDE drücken und mit den Tasten ⊕ und ⊖ die Uhrzeit eingeben, zu der das Gericht fertig sein soll.

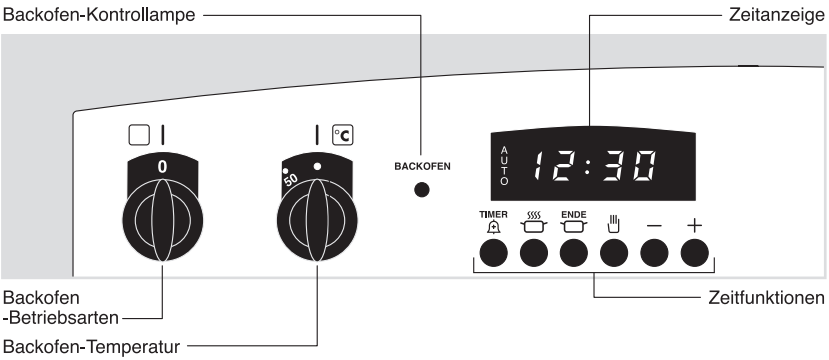
Nach den Eingaben erscheint in der Anzeige der Uhr wieder die aktuelle Uhrzeit. Das Symbol „AUTO“ leuchtet. Der Backofen und/oder die Kochstelle schaltet sich zum richtigen Zeitpunkt automatisch ein und nach Ablauf der Garzeit automatisch aus. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Das Symbol „AUTO“ blinkt. Durch Drücken der Taste ENDE können Sie das Signal abstellen.

Anschließend drücken Sie die Taste, damit wird der Backofen und/oder die Kochstelle wieder von Automatik- auf Normal(Hand)-Betrieb umgeschaltet.

Schalten Sie Backofen und/oder Kochstelle aus.

Beispiel: Wenn Sie beispielsweise schon morgens oder mittags ein Gericht für den Abend vorbereiten möchten, können Sie die **Betriebszeit und** zusätzlich die **Abschaltzeit** des Gerätes festlegen. Der Backofen und/oder die Kochstelle schaltet sich dann automatisch zu der errechneten Zeit ein und automatisch wieder zum ENDE aus.

- Das Gargut benötigt 1 Stunde: DAUER = 1.00.
- Das Gargut soll um 18:00 Uhr fertig sein: ENDE = 18.00.



Automatik-Eingaben abfragen

Die Taste oder ENDE drücken. Es wird jeweils die eingestellte Dauer bzw. die eingestellte Abschaltzeit angezeigt.

Automatik-Eingaben nachträglich ändern

Sie können die festgelegte Betriebszeit bzw. die Abschaltzeit auch während des Garvorganges noch ändern.

1. Mit der Taste die Betriebszeit bzw. mit der Taste ENDE die Abschaltzeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden die Taste ⊕ oder ⊖ so lange drücken, bis die gewünschte Betriebszeit bzw. die Abschaltzeit neu eingestellt ist.

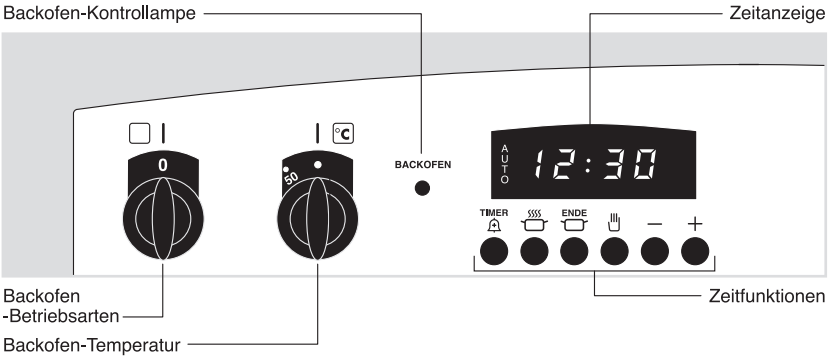
Automatik-Eingaben löschen

1. Mit der Taste die Betriebszeit bzw. mit der Taste ENDE die Abschaltzeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste ⊖ alle Eingaben auf „0“ stellen.
3. Schalter Backofen-Betriebsarten und Backofen-Temperatur in Null-Position drehen.

Informationen zur Automatik-Funktion

- Die maximal einstellbare DAUER beträgt 10 Stunden.
- Wenn Sie den Backofen und die Kochstelle gemeinsam benutzen, gilt für beide die gleiche Betriebs- und Abschaltzeit.

Automatik-Funktionen



Kurzzeitwecker / TIMER

Der TIMER läuft unabhängig von allen Einstellungen.

1. Taste TIMER drücken und mit den Tasten ⊕ und ⊖ die gewünschte Dauer eingeben.
2. Nach Ablauf der gewünschten Dauer ertönt ein Signalton. Durch Drücken der Taste können Sie das Signal abstellen.

Einstellung TIMER ändern

1. Mit der Taste TIMER die eingestellte Zeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden die Taste ⊕ oder ⊖ so lange drücken, bis die neue gewünschte Zeit eingestellt ist.

TIMER vorzeitig abstellen

1. Mit der Taste TIMER die eingestellte Zeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste ⊖ alle Eingaben auf „0“ stellen.

Einstellen des akustischen Signaltons

Bei dieser Uhr kann die Frequenz für das akustische Signal auf 3 verschiedene Tonlagen eingestellt werden.

1. Taste ⊖ solange drücken, bis der veränderte Signalton ertönt und loslassen. Die Frequenz ist auf den nächsten Bereich eingestellt.
2. Taste ⊖ erneut solange drücken, bis der veränderte Signalton ertönt und loslassen. Die Frequenz ist auf den nächsten Bereich eingestellt.

Backen

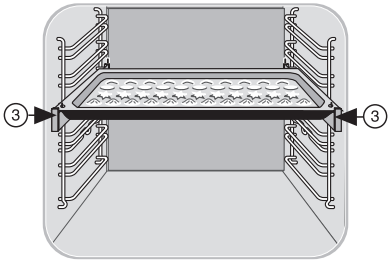
Zum Backen die Backofen-Betriebsart HEISSLUFT-PLUS oder OBER-/UNTERHITZE verwenden.

Achtung! Beim Backen keinen Fettfilter benutzen!

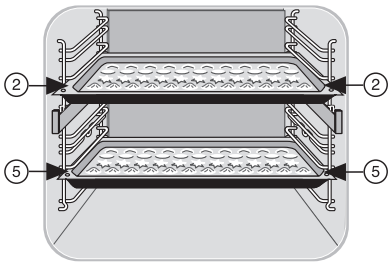
Einsatzebenen

- Backen mit OBER-/UNTERHITZE ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.

1 Backblech:
Einsatzebene 3



2 Backbleche:
Einsatzebenen 2 und 5

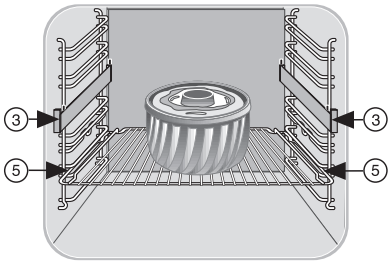


Backformen

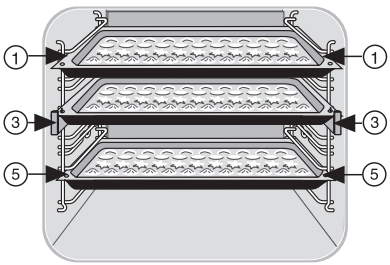
- Für OBER-/UNTERHITZE eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für HEISSLUFT-PLUS sind auch helle Metallformen geeignet.

- Mit HEISSLUFT-PLUS können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen:

1 Backform:
Einsatzebene 3 oder 5



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, daß die Einsatzebenen von oben nach unten gezählt werden.
- Backblech mit den Abschrägungen nach vorne einsetzen!
- Backblech an die Rückwand schieben.
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.

- Sie können mit OBER-/UNTERHITZE auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen in diesem Fall nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Backen

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) können maximal auf zwei Ebenen zubereitet werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung.** Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die günstigste Backofen-Betriebsart.

Nachwärme

Wenn Sie die Nachwärme beim Backen, Braten oder Einkochen ausnützen, schalten Sie bitte den Funktionswahlschalter, solange sich noch Speisen im Backofen befinden, in die Stellung Beleuchtung. Dadurch wird verhindert, daß sich eventuell an der Gerätefront Dampf niederschlägt.

Tabelle Backen

Art des Gebäcks	HEISSLUFT-PLUS		OBER-/UNTERHITZE		Zeit
	Einsatz-ebene von oben	Temperatur °C	Einsatz-ebene von oben	Temperatur °C	für beide Funktionen Std.: Min.
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	3.	**150-160**	3.	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	3.	**150-160**	3.	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	3.	150-160	3.	**160-180**	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	3.	170-180	3.	**190-210**[2]	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3.	**160-170**	3.	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	3.	**160-170**	5.	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	4.	**180-200**	5./6.	180-220	0:30-1:10
Käsetorte	3.	150-160	5.	**160-180**	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf-/kranz	3.	160-170	3.	**170-190**	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170[2]	3.	**160-180**[2]	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerst .....dann	3.	220[2] 160-180	5.	**250**[2] **160-180**	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3.	**170-180**[2]	3.	190-210	0:25-0:30
Biskuitrolle	3.	170-180	3.	**180-200**[2]	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	3.	150-160	3.	**170-190**	0:20-0:40
Butter-/Zuckerkuchen	3.	170-180[2]	3.	**190-210**[2]	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig)[1]	3.	160-170	3.	**170-190**	0:25-0:50
Obstkuchen (auf Mürbeteig)[1]	3.	160-170	3.	**170-190**	0:40-1:20

1) Fettpfanne verwenden!
2) Backofen vorheizen.

Backen

Art des Gebäcks	HEISSLUFT-PLUS		OBER-/UNTERHITZE		Zeit
	Einsatz-ebene von oben	Temperatur °C	Einsatz-ebene von oben	Temperatur °C	für beide Funktionen Std.: Min.
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Bienenstich)	-	**-**	3.	160-180	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)	3.	**180-200**	5.	190-210[2]	0:30-1:00
Pizza (dünn)	-	-	5.	230-300[2]	0:10-0:25
Fladenbrot	-	-	3.	275-300[2]	0:08-0:15
Wähen (CH)	3.	**180-200***	5.	210-230[2]	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3.	**160-170**	3.	170-190[2]	0:06-0:20
Spritzgebäck	3.	**140-150**	3.	160-180[2]	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3.	**160-170**	3.	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3.	**80-100**	3.	100-120	2:00-2:30
Makronen	3.	**100-120**	3.	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck	3.	**160-170**	3.	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3.	**170-180**[2]	3.	190-210[2]	0:20-0:30
Brötchen	3.	**180-190**[2]	5.	180-220[1]	0:20-0:35

1) Fettpfanne verwenden!
2) Backofen vorheizen.

Tips zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag Kuchen, ist nicht durchgebacken, ist ungleichmäßig braun	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

Tabelle Aufläufe und Überbackenes

Gargut	OBER-/UNTERHITZE		UMLUFTGRILL		Zeit
	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	Std.: Min.
Nudelauflauf	5.	**200-220**	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	2./3.	**220-230**	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	**160-170**	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	3.	230-240	3.	**160-170**	0:15-0:30
Süße Aufläufe	3.	**200-220**	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	**210-220**	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	**160-170**	0:30-1:00

Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von oben	Backofen-Betriebsart	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3.	OBER-/UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Pommes frites[1] (300-600 g)	2.	UMLUFTGRILL	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	2./3.	OBER-/UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben
Obstkuchen	2./3.	OBER-/UNTER-HITZE	nach Hersteller-angaben	nach Hersteller-angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden.

In der Regel muß bei Tiefkühl-Fertiggerichten der Backofen vorgeheizt werden. Lesen Sie dazu bitte in den Herstellerangaben nach.

Braten

Zum Braten die Backofen-Betriebsart UMLUFTGRILL oder OBER-/UNTERHITZE verwenden.

Achtung: Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Große Braten können Sie **direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie **im Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).
- **Tip:** Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!
- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Hinweise zu den Brattabellen

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Betriebsart, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Betriebsart OBER-/UNTERHITZE. Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Betriebsart UMLUFTGRILL.
- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden.

Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Tabelle Braten

Fleischart	Menge	OBER-/UNTER-HITZE		UMLUFTGRILL		Zeit
		Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	Std.: Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	3.	220-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef, Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	3.	250- [1]	3.	**190-200**	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	3.	250- [1]	3.	**180-190**	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	3.	210-250[1]	3.	**170-180**	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:30-2:00
Kotelettstück, Kassler	1-1,5 kg	3.	180-190	3.	**170-180**	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	3.	170-180	3.	**160-170**	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	3.	**210-220**	3.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	3.	210-225	3.	**150-170**	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**150-170**	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	2.	**220-250[2]**	2.	160-170	0:25-0:40
Reh-/Hirsch-rücken	1,5-2 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	3.	**200-210**	3.	150-160	1:15-1:50

1) Backofen vorheizen.
2) Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils günstigste Backofen-Betriebsart

Braten

Fleischart	Menge	OBER-/UNTER-HITZE		UMLUFTGRILL		Zeit
	Gewicht	Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	Einsatz-ebene von oben	Tempera-tur °C	Std.: Min.
Geflügel						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250 g	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Hähnchenhälften 2-4 Stück	je 400-500 g	3.	220-250	3.	**180-200**	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	3.	**170-180**	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	3.	210-220	3.	**160-180**	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	5.	200-210	5.	**150-160**	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg 4-6 kg	5. 5.	200-210 180-200	5. 5.	**150-160** **140-150**	1:30-2:00 2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	3.	**210-220**	3.	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen.
2) Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils günstigste Backofen-Betriebsart

Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Betriebsart GRILL mit der Temperatur verwenden.

Achtung: Den leeren Backofen mit der **Grill-Betriebsart immer 5 Minuten vorheizen!**
Der Einsatz des Fettfilters ist nicht erforderlich.

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Fettpfanne gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel immer die **2. Einsatzebene von oben** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.

Warnung: Grillen immer bei geschlossener Backofentür. Verbrennungsgefahr!

Tabelle Grillen

Grillgut	**Einsatzebene von oben**	**Grillzeit**	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	2.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	2.	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote	2.	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	2.	6-8 Min.	-

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Betriebsart HEISSLUFT-PLUS verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel) verwenden.
- Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **4. Einsatzebene von oben** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.
- Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.

Einkochzeiten

Obst und Gewürzgurken

1. Backofen-Betriebsart HEISSLUFT-PLUS anwählen und **am Schalter Backofen-Temperatur auf 160 °C einstellen.**
2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten
3. Die Gläser noch 30 Minuten, bei empfindlichen Obstsorten, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten, im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch

1. Backofen-Betriebsart HEISSLUFT-PLUS wählen und **am Schalter Backofen-Temperatur 160°C einstellen.**
2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen.
3. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren.
4. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Reinigung und Pflege

Gerät von außen

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Bei Edelstahlfronten können Sie handelsübliche Pflegemittel für Edelstahl verwenden. Diese bilden gleichzeitig einen Schutzfilm gegen Fingerabdrükke.

Glaskeramik-Kochfeld

Es ist wichtig, das Kochfeld nach jeder Benutzung zu reinigen!

⚠ **Achtung!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

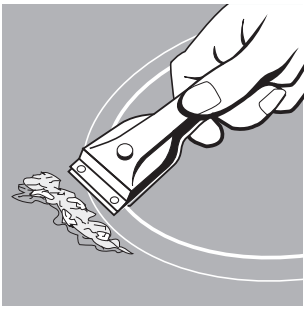
1. Reinigen Sie das Kochfeld immer dann, wenn es leicht verschmutzt ist. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Reinigungs- und Pflegemitteln.
3. Danach säubern Sie das gesamte Kochfeld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken.

Achten Sie darauf, daß keine Rückstände (Reinigungsmittel) auf der Oberfläche verbleiben! Das Kochfeld würde sonst beschädigt! Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel.

Spezielle Verschmutzungen

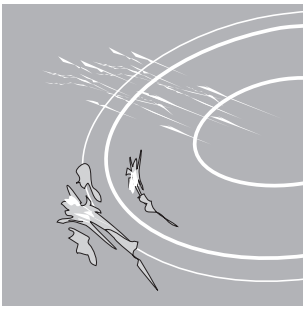
Übergekochte Speisen

Weichen Sie diese zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen anschließend die Schmutzreste mit einem Glas- oder Rasierklingenschaber.



⚠ **Vorsicht!** Verletzungsgefahr!
Danach reinigen Sie das Kochfeld mit den vorgegebenen Reinigungsmitteln.

Zucker



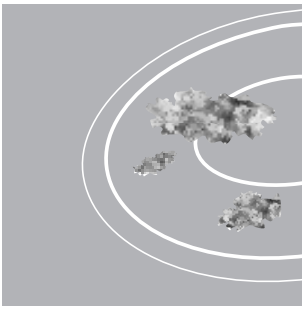
⚠ **Achtung!** Eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - **noch im warmen** (nicht heißen) Zustand - mit einem Glasschaber, sonst können Schäden entstehen. Anschließend das Kochfeld normal reinigen. Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie die Kochfläche mit „Ceraclen“ pflegen.

Flecken

Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, metallisch schillernde Verfärbungen, Topfabrieb, die sich während des Kochens gebildet haben, beseitigen Sie am besten, wenn die Kochzonen **noch warm** sind.
Benutzen Sie dazu die oben erwähnten Reinigungs- und Pflegemittel. Eventuell den Reinigungsvorgang wiederholen.

Säure

Achtung! Keinen Essig, Zitronen oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen. Sandkörner, die auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.



Abgeschmirgeltes Dekor

Achtung! Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Reinigung und Pflege

Backofeninnenraum

Backofenbeleuchtung

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten.

Reinigung

1. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen.
2. Anschließend Backofen mit Tuch trocken reiben.
3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen verboten! **Achtung:** Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Fettpfanne usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Fettfilter

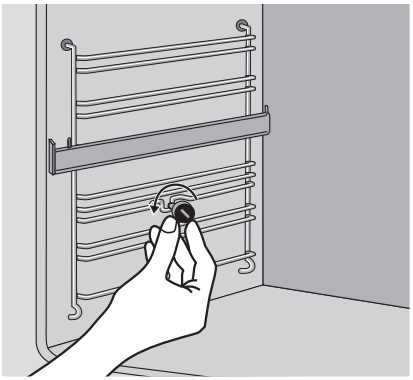
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

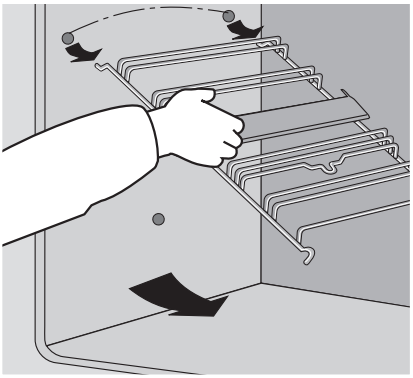
Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

Einschubgitter abnehmen und einsetzen

1. Schraube (evtl. mit Geldstück) lösen.



2. Einschubgitter unten nach vorne ziehen und oben aushängen.



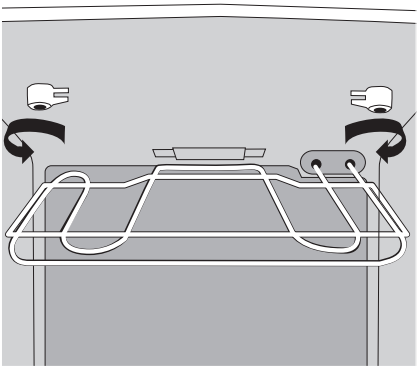
3. Zum Wiedereinbau Einschubgitter wieder oben einhängen und anlegen.

4. Schraube wieder befestigen.

Reinigung und Pflege

Grillkombination

Zur leichteren Reinigung der Backofen-Decke kann die Grillkombination abgeklappt werden.

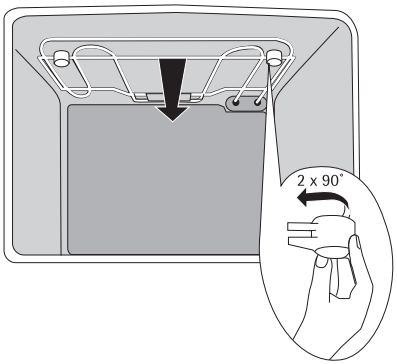


Warnung: Grill nur abklappen, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und wenn keine Verbrennungsgefahr mehr besteht!

Grillkombination abklappen

Die beiden Haltehaken um 90° (Vierteldrehung) zur Mitte drehen.
Der Heizkörper schwenkt nach unten.

Achtung: Drücken Sie den Heizkörper nicht mit Gewalt nach unten! Durch Gewalteinwirkung kann der Heizkörper abbrechen



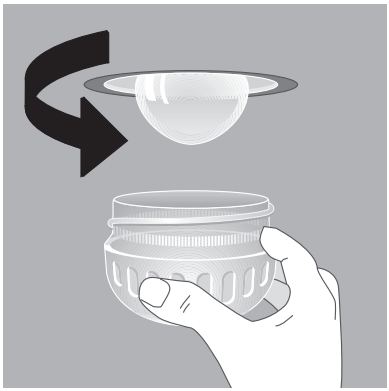
Grillkombination befestigen

Heizkörper leicht nach oben drücken und die Haltehaken um 90° nach hinten drehen, so daß die Heizstabhalterung zwischen den Haltehaken zu liegen kommt.

Achtung: Haltehaken nie auf den Heizkörper schieben. Bruchgefahr!

Backofenlampe

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.



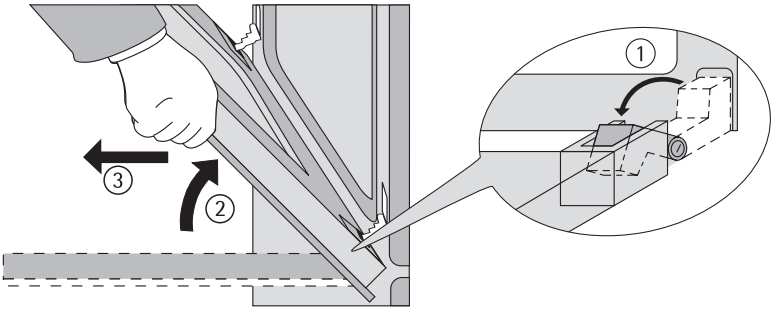
Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

1. Tuch auf den Backofenboden legen. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Backofen-Beleuchtung (40 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig) austauschen.
3. Abdeckglas wieder anbringen.
4. Tuch aus dem Backofen entfernen.

Backofentür

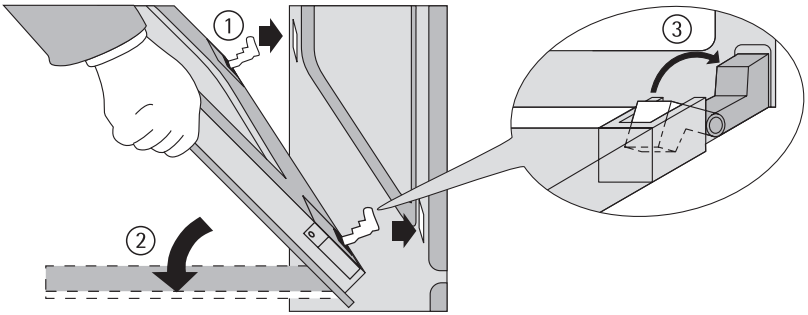
Zum Reinigen läßt sich die Backofentür Ihres Gerätes abnehmen.

Backofentür aushängen



1. Backofentür vollständig öffnen.
2. **Farbig markierte Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen (1).
3. Backofentür **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen (2).
4. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen. Tür nach oben anheben (Vorsicht: schwer!) und vom Backofen wegziehen (3).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.

Backofentür einhängen



1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben (1).
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und ganz öffnen (2).
5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen (3), so daß die farbige Markierung wieder nach oben weist.
6. Backofentür schließen.

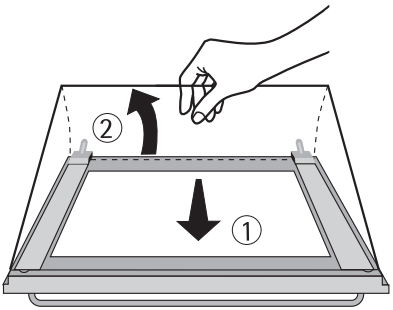
Backofen-Türglas

Die Backofentür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die beiden inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

⚠ **Warnung:** Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der ausgehängten Backofentür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

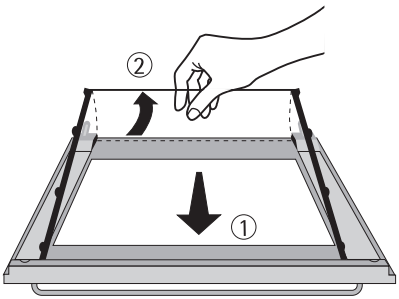
Oberes Türglas ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).
3. Scheibe unten **leicht** anheben und herausziehen (2).

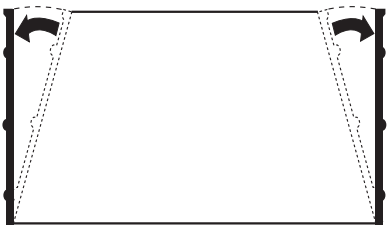


Mittleres Türglas ausbauen

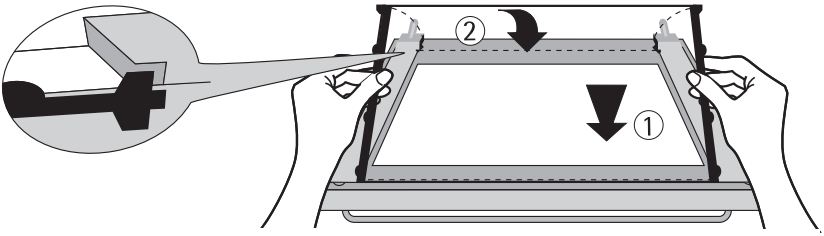
1. Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofentürgriff schieben, bis sie unten freiliegt (1).
2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (2).



3. Abstandsprofile am linken und rechten Rand der mittleren Scheibe zum Reinigen abziehen.



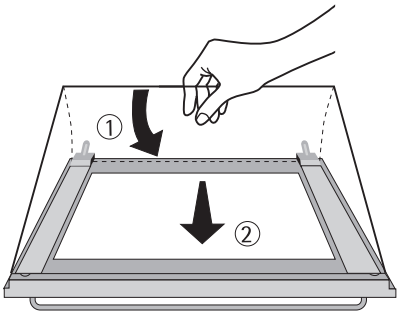
Mittleres Türglas einsetzen



1. Die beiden Abstandsprofile auf den linken und rechten Rand der mittleren Glasscheibe aufstecken.
2. Mittlere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (1).
3. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken (2) und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben.

Oberes Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (2).
2. Glasscheibe absenken (1). Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben.** Die Glasscheibe muß festsitzen!
3. Backofentür wieder einhängen.



Was tun, wenn ...

.... der Backofen nicht aufheizt?

Überprüfen Sie, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- die Uhrzeit eingestellt ist,
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- der Kindersicherungshauptschalter aktiviert ist,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

.... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

- Backofenlampe austauschen (siehe Reinigen und Pflegen).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

 Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den Kundendienst.

Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpakkung.
Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.
Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung

Achtung: Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch den QUELLE Kundendienst oder einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548 bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55104 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3 bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.

- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.

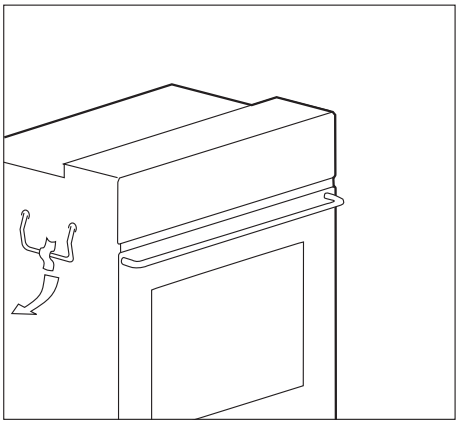
Gerät auspacken

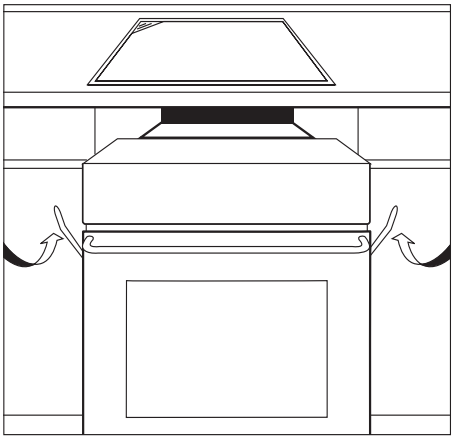
Wichtige Hinweise

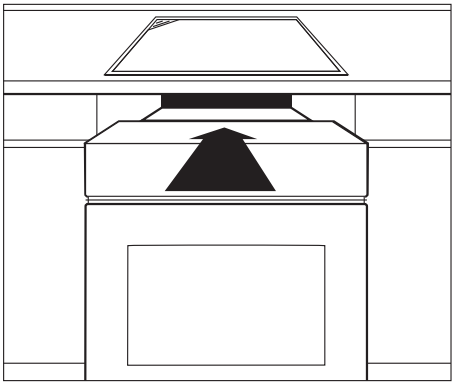
Die Verpackung (Plastik-Folien, Styropor, Nägel etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen sind.

Tragegriffe

Zum Transport werden die Griffe links und rechts (gemäß Abbildung) in der Seitenwand des Geräte hochgezogen. Nach dem Einschieben des Gerätes (halb in Möbelnische) Tragegriffe entfernen.







Montageanleitung

ACHTUNG!
Quelle MATURA- und Privileg-Einbau-Herde dürfen nur mit den im Absatz „Ausschnittsmaße“ angegebenen Glaskeramik-Kochfeldern/Kochmulden kombiniert werden, da die Verwendung anderer Fabrikate jegliche Haftung durch Quelle ausschließt. Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein. Der Abstand zwischen Kochfeld/Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mind. so groß sein wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben.

Für den Küchenmöbelmonteur

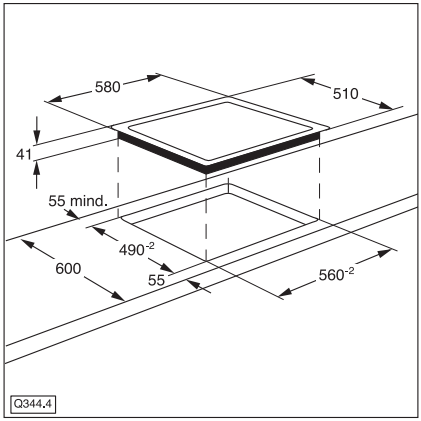
- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge bis mindestens 75 °C hitzebeständig sein. Sind Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, so kann sich der Belag verformen oder lösen.
- Die Verwendung von Holz-Wandabschlußleisten aus Massivholz oder Arbeitsplatten, hinter den Kochstellen, sind zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß Muldenskizzen eingehalten werden. Oberflächenfarbveränderungen der Wandabschlußleiste sind nicht durch Temperatureinwirkungen des Gerätes bedingt.
- Oberböden von Unterschränken unterhalb der Mulden aus Temperaturgründen ausschneiden.
- **Es wird empfohlen, unterhalb von Einbaumulden keine Schublade vorzusehen.**
- Wenn unterhalb des Einbauherdes eine Schublade vorhanden ist, ist ein Zwischenboden wegen Verschmutzung der Schublade erforderlich.
- Unterhalb des Arbeitsplatten-Ausschnittes dürfen keine Traversleisten liegen. Sie sind mind. bis auf Arbeitsplatten-Ausschnittsgröße **wegen des besseren Muldensitzes** zurückzusägen. Mindestabstände der Kochfeldausschnitte nach hinten entnehmen Sie den Einbauskizzen.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein **Sicherheitsabstand von mind. 50 mm** einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes ist mit wärmefestem Material zu verkleiden.
- Der Abstand seitlich zu Hochschränken sollte aus **arbeitstechnischen Erfordernissen jedoch mind. 300 mm** betragen.
- Das Typschild befindet sich beim Einbauherd gemäß Gebrauchsanleitung an der Innenseite des Gerätes. Für das Einbau-Kochfeld liegt ein separates Typschild mit einem Hinweiszettel bei. Heben Sie diesen Hinweis gut auf. Das Anschlußschema für den Einbauherd ist fest auf dem Anschußdeckel an der Rückseite des Gerätes eingeprägt.

Ausschnittsmaße

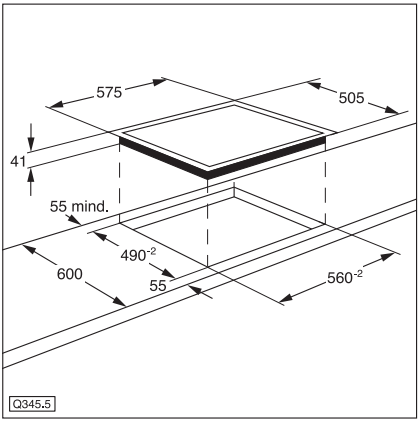
Für den Küchenmöbelmonteur

Glaskeramik-Kochfeld GK 9410 D

Achtung! Die Abdeckung des Druckschalters und dessen Ränder nicht mit spitzen Gegenständen bearbeiten!

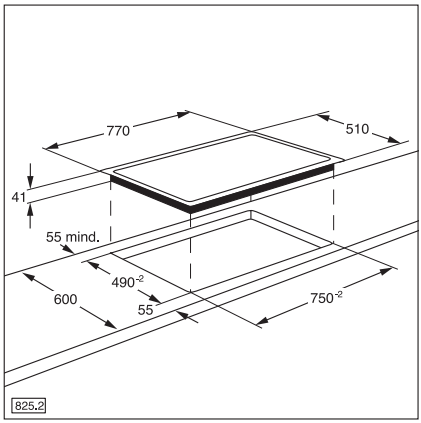


Glaskeramik-Kochfeld GK 9411 D TC



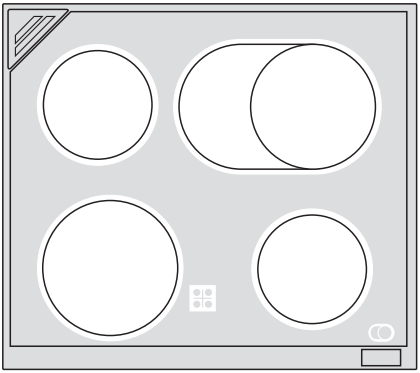
Glaskeramik-Kochfeld GK 9511 D

Achtung! Die Abdeckung des Druckschalters und dessen Ränder nicht mit spitzen Gegenständen bearbeiten!



Kombinationsmöglichkeiten

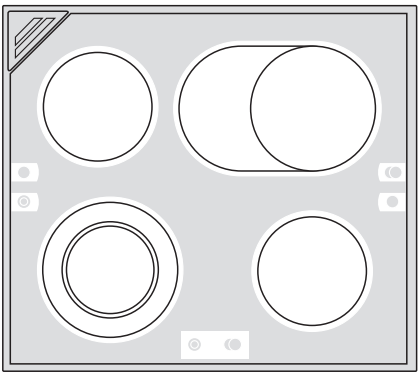
Glaskeramik-Kochfeld GK 9410 D



Produkt-Nr.
009.600-8 braun
009.604-0 weiß
009.642-0 edelstahl
009.632-1 schwarz

Kochstellen:
vorne links: 21 cm Ø mit 2,3 kW
vorne rechts: 14,5 cm Ø mit 1,2 kW
hinten links: 14,5 cm Ø mit 1,2 kW
hinten rechts (Bräterzone): 17 x 26,5 Ø; 2,3 kW
Gesamt: 7,0 kW

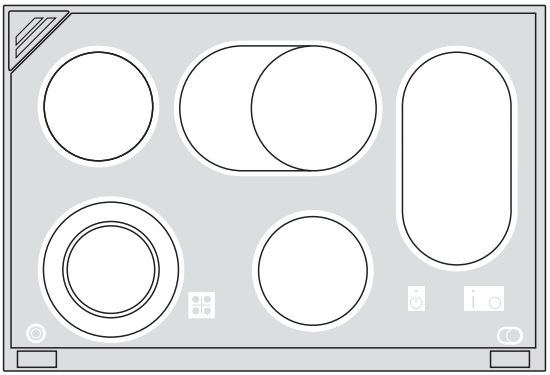
Glaskeramik-Kochfeld GK 9411 D TC



Produkt-Nr.
010.037-0 braun
010.241-8 weiß
010.351-5 edelstahl

Kochstellen:
vorne links (Zweikreis): 12 x 21 cm Ø; 2,2 kW
vorne rechts: 14,5 cm Ø mit 1,2 kW
hinten links: 14,5 cm Ø mit 1,2 kW
hinten rechts (Bräterzone): 17 x 26,5 Ø; 2,3 kW
Gesamt: 6,9 kW

Glaskeramik-Kochfeld GK 9511 D



Produkt-Nr.
010.353-1 braun
010.354-9 weiß
010.355-6 edelstahl

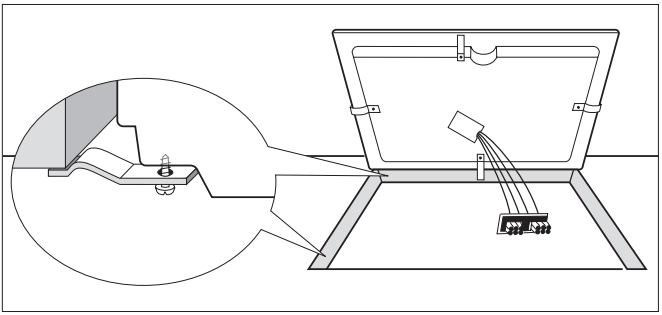
Kochstellen:
vorne links (Zweikr.): 12 x 21 cm Ø; 2,2 kW
vorne rechts: 14,5 cm Ø mit 1,2 kW
hinten links: 14,5 cm Ø mit 1,2 kW
hinten rechts (Bräterz.): 17 x 26,5 Ø; 2,3 kW
rechts (Warmhaltez.): 14 x 34 cm Ø; 0,12 kW
Gesamt: 7,02 kW

Einbau

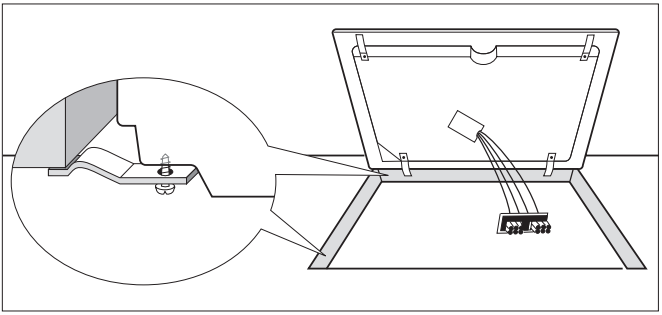
Kochfeldeinbau

Die Glaskeramik-Kochfelder werden mit **vier** bzw. **sieben** Befestigungskrallen von unten an der Arbeitsplatte befestigt.

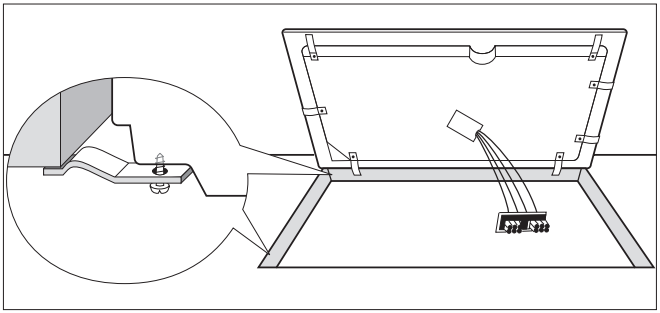
GK 9410 D



GK 9411 D TC



GK 9511 D

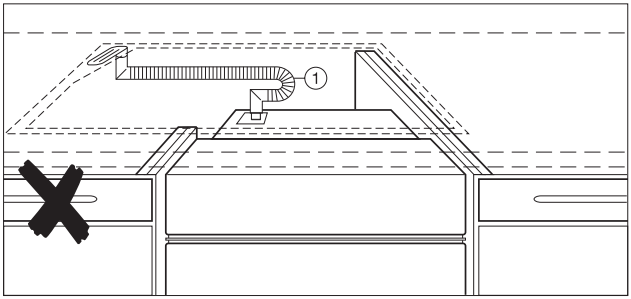


Sonderzubehör

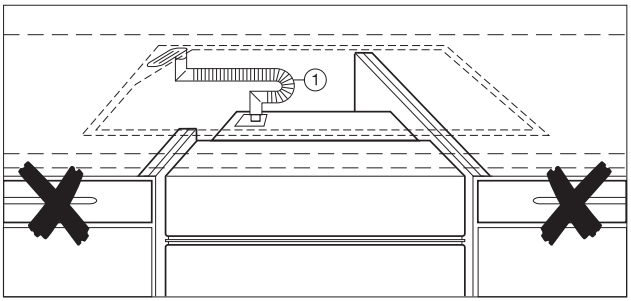
Dampfabzug (Backofen-Dampfaustritt) E-Nr. 611.898.719

Wenn die Kochmulde nicht direkt über dem Herd liegt, brauchen Sie den Dampfabzugschlauch (1), den es beim Quelle Kundendienst gibt. Bauen Sie den Dampfabzugschlauch zwischen Herd und der entsprechenden Kochmulde gemäß den Abbildungen ein.

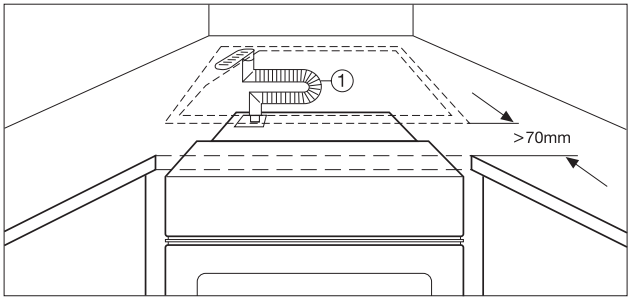
Seitlich versetzter Einbau der Kochmulde



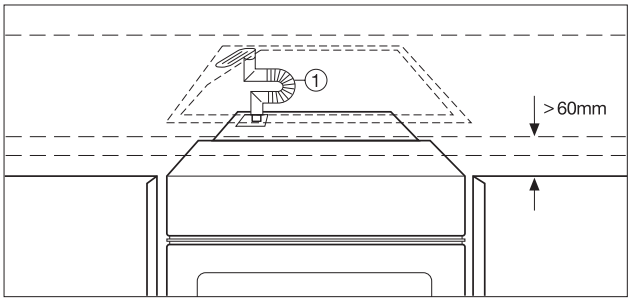
Mittiger Einbau der Kochmulde



Mittiger nach hinten versetzter Einbau der Kochmulde



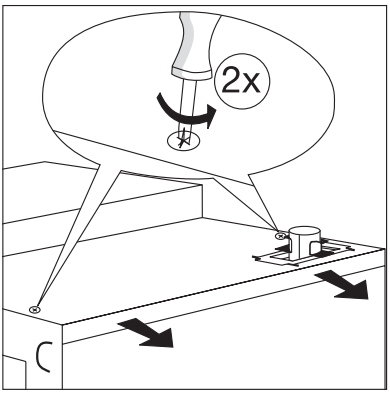
Mittiger Einbau der Kochmulde bei abgesenktem Herdeinbau (wenn die Arbeitsplatte sehr viel höher als die Herdoberkante ist)



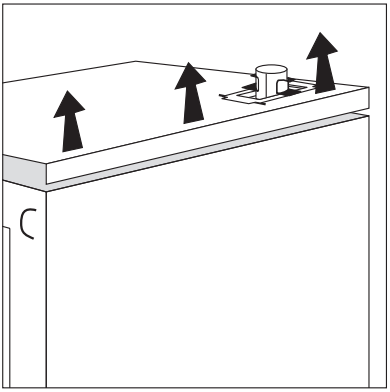
Einbau des Sonderzubehörs

Montage der Backofen-Dampfaustrittsöffnung am Herd bei Einbau des Dampfabzugschlauches

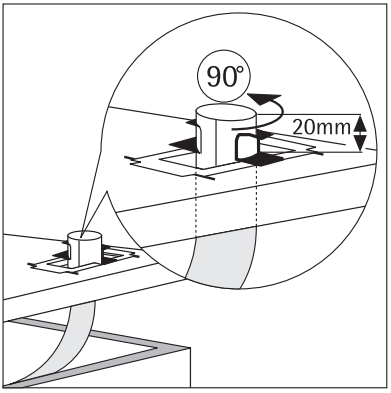
Schrauben lösen.



Herddeckel öffnen.

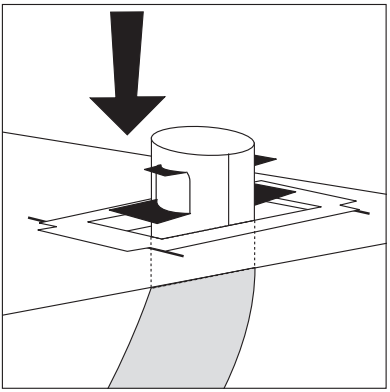


Backofen-Dampfaustritt um 90° drehen.

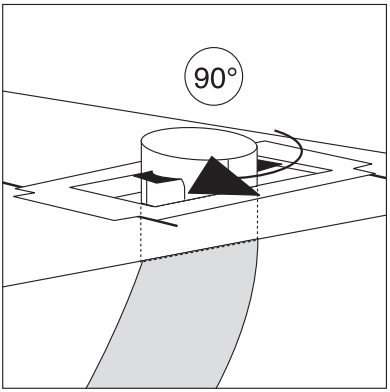


Einbau des Sonderzubehörs

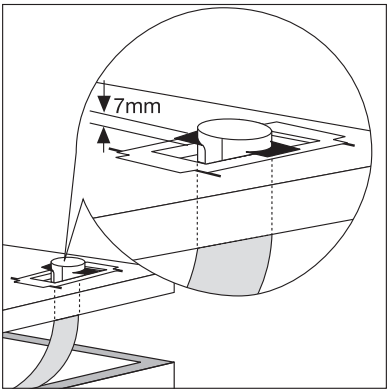
Backofen-Dampfaustritt nach unten drükken und Herddeckel zwischen die Lappen führen.



Backofen-Dampfaustritt um 90° zurückdrehen.



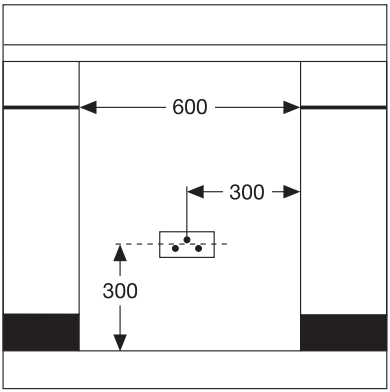
Herddeckel mit dem eingepaßten Backofen-Dampfaustritt schließen, Schrauben wieder eindrehen und Dampfabzugschlauch anschließen.



Elektroanschluß

Anordnung der Anschlußdose

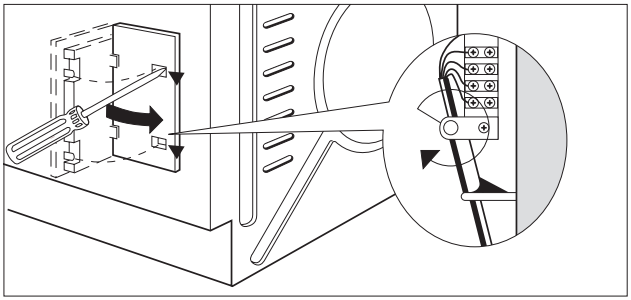
Anordnung der Herdanschlußdose (Festanschluß) siehe Anschlußbereich.



Elektroanschluß

Die Länge des Anschlußkabels soll so bemessen werden, daß das Gerät vor dem Einbau auf dem Küchenboden abgestellt werden kann (ca. 1,5 m). Deckel für elektrischen Anschluß an der Geräterückwand mit dem Kreuzschlitz-Schrauben-dreher öffnen (siehe Deckelbedruckung).
Leitung durch die Geräterückwand von unten durch die Leitungseinführung und die Zugentlastung stecken.

Netzanschlußdeckel an der Herdrückwand öffnen, Elektrokabel von unten einführen und gemäß Anschlußschema anschließen. (Anschlußschema ist im Netzanschlußdeckel)



Elektrischer Anschluß

Absicherung:
400V 3N~25A 400V 2(N)~20A
400V 3N~20A 400V 2 ~16A
400V 2N~25A 230V 2 ~10A
400V 1N~32A
230V 3N~32A
230V 2N~32A

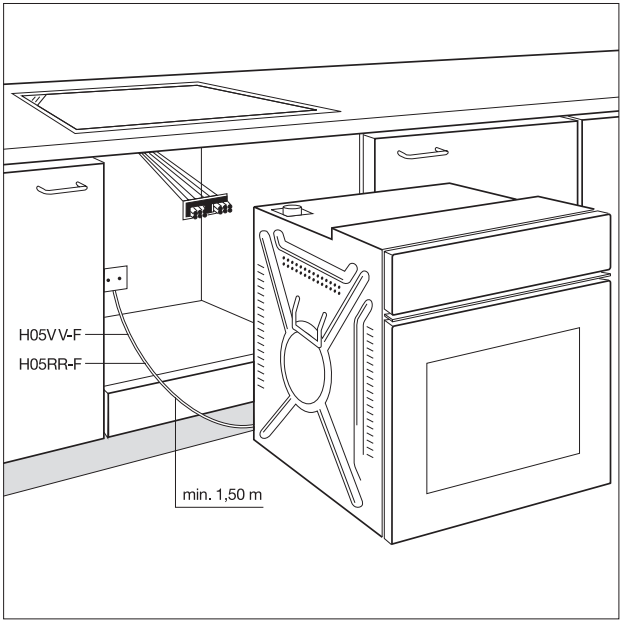
Alternativ

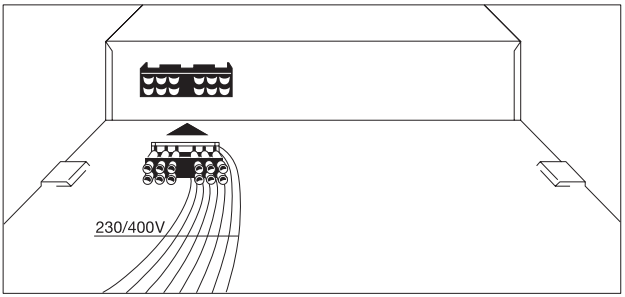
L-AutomatVDE 0641/6.78
B-C-AutomatVDE 0641 A4/11.88
IEC 898/1978

Elektroanschluß

Elektrischer Anschluß

Elektrokabel und Kochmuldenkabel mit Herdanschlüssen verbinden.

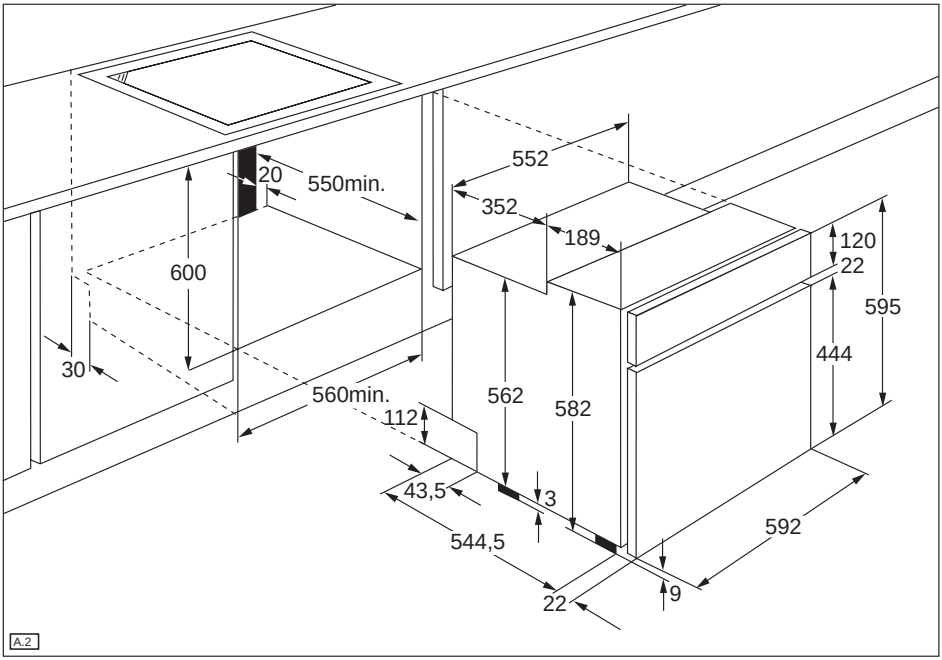




Herdeinbau

Möbelnischen-Abmessungen

Die Nischenhöhe-Abmessung ist unbedingt einzuhalten.



Umbauschrank mit der Wasserwaage ausrichten.

Das Bodenbrett des Umbauschrankes (max. 530 mm) muß immer kürzer sein als die Seitenwand (min. 550 mm), dadurch ergibt sich gegenüber der Rückwand (Mauer) ein Spalt von mind. 20 mm.

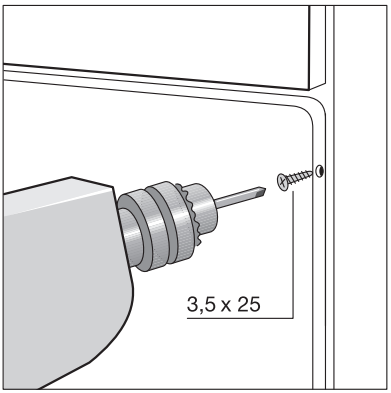
Es ist darauf zu achten, daß dieser Spalt nach unten zum Sockelraum des Umbauschrankes hin offen ist. Nur dadurch kann die ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt werden.

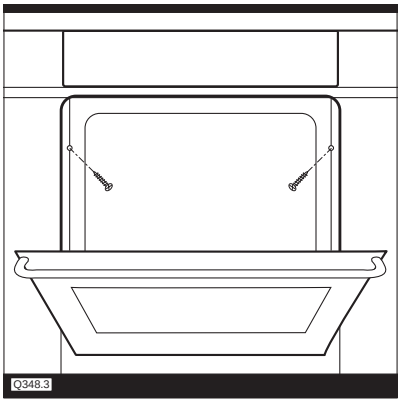
Achtung: Im Gerätebereich-Ausschnitt darf keine Möbelrückwand angeordnet sein!

Einbau

Gerätebefestigung

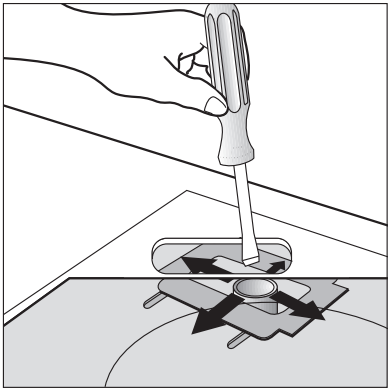
Den Herd ganz in die Nische schieben und die Backofentür öffnen, Herd in der Möbelnische ausrichten und durch die Seitenleisten **schräg** nach außen befestigen.



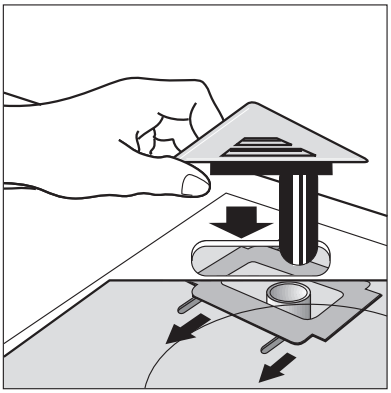


Montage des Backofen-Dampfaustrittsteils

Austrittsrohr justieren.



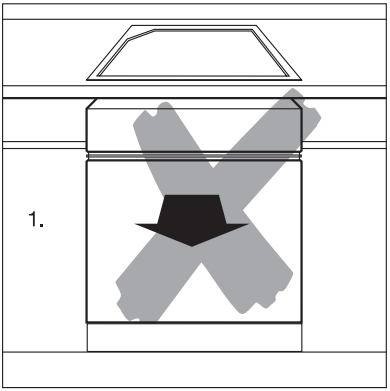
Backofen-Dampfaustrittsteil einpassen.



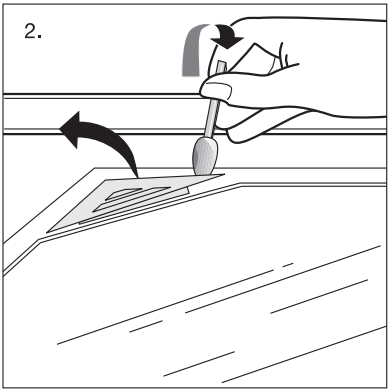
Ausbau

Demontage des Backofen-Dampfaustrittsteils

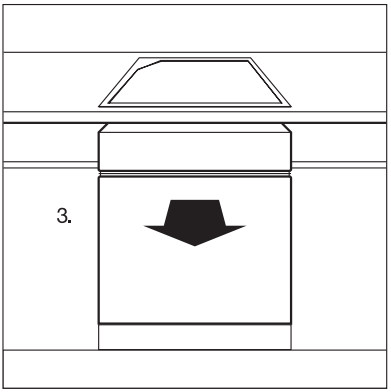
Achtung! Herd nicht mit eingebautem Backofen-Dampfaustrittsteil aus der Nische ziehen.



Backofen-Dampfaustrittsteil entfernen.



Schrauben lösen und Herd aus Nische ziehen.



Technische Daten

Gerätemaße	59,5 cm x 59,2 cm x 56,6 cm
Backofen Nischenmaße	
Höhe x Breite x Tiefe	60 cm x 56 cm x 55 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	102 cm
Backofen Innenmaße	
Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 39,6 cm x 40 cm
Volumen (Nutzinhalt)	51 l
Gewicht	40 kg
Nennspannung	400 V, 3 N~
Heizkörperspannung	230 V, 50 Hz
Nennaufnahme	9,72 kW
– Backofen gesamt	2,7 kW
– Oberhitzeheizkörper	1,0 kW
– Unterhitzeheizkörper	1,1 kW
– Heißluftheizkörper	1,5 kW
– Grillheizkörper	2,6 kW
– Gebläsemotor für Heißluftsystem	30 Watt
– Backofenbeleuchtung	40 Watt
Zubehör: Backbleche (2), Rost (1), Fettpfanne (1), Fettfilter (1), Wrasenaustritt für Kochfeld	

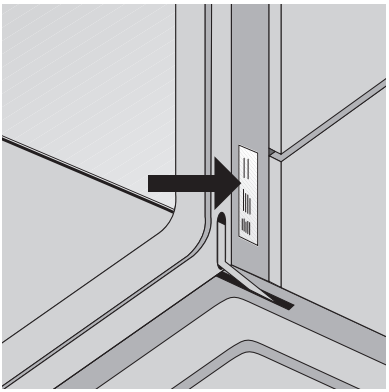
Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Produkt- und Privileg-Nummer.

Produkt-Nr. .....

Privileg-Nr. .....

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.
Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.
Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im aktuellen Quelle-Katalog.



Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung. Die Anschrift lautet:

QUELLE Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth

Wichtig: Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Quelle-Kundendienststellen

Region Berlin
13347 Berlin-Wedding, Groninger Straße 25
12105 Berlin-Mariendorf, Ringstr. 42
12683 Berlin-Marzahn, Rapsweg 53
14482 Potsdam, Gartenstr. 42

Region Nord
38114 Braunschweig, Aussigstr. 2
28219 Bremen, Bayernstr. 173
27576 Bremerhaven, Schlachthofstr. 23
29223 Celle, Sprengerstr. 42
26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
24941 Flensburg, Boschstr. 2
38644 Goslar, Pracherstieg 2A
22041 Hamburg, Eftigerstr. 19
31789 Hameln-Afferde, Langes Feld 25
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskerring 47
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23
24113 Kiel, Flintbeker Str. 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
21339 Lüneburg, In der Marsch 17
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2 c
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
18107 Rostock, Lütten-Klein, Trelleborger Str. 6
21682 Stade, Freiburger Str. 86 a
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

Region West
59755 Arnsberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Hofstr. 16-22
44791 Bochum, Harpenerstr. 62
44145 Dortmund, Eisenstr. 44
40599 Düsseldor, Paul-Thomas-Str. 58
47069 Duisburg, Paul-Rücker-Str. 16
45356 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Str. 70
59067 Hamm, Spenglerstr. 15
32429 Minden, Trippeldamm 8
41238 Mönchengladbach, Erftstr. 20
48163 Münster, Borkstr. 20
49084 Osnabrück, Kamannstr. 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
48432 Rheine, Niemannstr. 9
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11
42369 Wuppertal, Rosenthalstr. 12

Region Mitte
52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
53347 Bonn-Alfter OT Oedekoven, Schöntalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
06842 Dessau-Mildensee, Am Scholitzer Acker 8
Frankfurt/Main, siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaustr. 26
34277 Fuldabrück/Berghausen, Crumbacher Str. 56
35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10
37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
51643 Gummersbach, An der Schüttenhöhe 1a
Kassel, siehe Fuldabrück
56070 Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2a
50829 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
04155 Leipzig, Bothestr. 17-19
39122 Magdeburg, Friedrich-List-Str. 9
55130 Main-Laubenheim, Am Dammweg 23
63069 Offenbach, Schumannstr. 160
57076 Siegen, Bismarckstr. 78
97080 Würzburg, Max-v.-Laue-Str. 20

Region Südwest
74321 Bietigheim, Gansäcker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1
75189 Karlsruhe, Hansastr. 29
67067 Ludwigshafen, Meckenheimer Str. 10
68199 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41
74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27
77656 Offenburg, Industriestr. 4a
75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15
88212 Ravensburg, Mühlbruckstr. 31
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
Stuttgart, siehe Bietigheim und Waiblingen
89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnenweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
71334 Waiblingen-Hegnach, Gott.-Daimler-Str. 5
67547 Worms, Speyerer-Str. 126

Region Süd
91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
86179 Augsburg, Unterer Talweg 40
96042 Bamberg, An der Breitenau 9
95445 Bayreuth, Peter-Henlein-Str. 9
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
99091 Erfurt, Mühlweg 18
90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15
07552 Gera-Bieblach-Ost, WH Alkauf Thüringer Str.
09224 Grüna bei Chemnitz, Pleißaer Str. 2
02694 Guttau b. Bautzen, Am Bahnhof
01809 Heidenau bei Dresdnen, Hauptstr. 44
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
87437 Kempten, Porschestr. 10
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstr. 16
80935 München, Waldmeisterstr. 35
90451 Nürnberg, Wertachstr. 35
01471 Radeburg b. Dresdnen, Bärwalder Str. 2
93059 Regensburg, Vilsstr. 26
94315 Straubing, Schlesische Str. 148
83278 Traunstein-Traunstorf, Kreuzstr. 6

Österreich
6850 Dornbirn, Im Schwefel 67
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck, Bodengasse 2
9020 Klagenfurt, Ankershofenstr. 41
3500 Krems, Hohensteinstr. 17
4021 Linz, Industriezeile 47
8700 Leoben, Judendorferstr. 64
7400 Oberwart, Wiener Str. 59
5020 Salzburg, Rupertgasse 3
9800 Spittal/Drau, 10. Oktober-Str. 22
1110 Wien, Rinnböckstr. 50

Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienst bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen Stand 03/98

Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantie richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Verkaufshäusern bzw. Verkaufsstellen aus.
Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

Quelle

Einbauherd 8300 DUO
Produkt Nr.
029.114 braun
029.211 weiß
029.233 Edelstahl

H 259 259 900 -02- 1298/PRO